

Leyes suntuarias y comportamiento económico de las élites de la Roma republicana*

Lois somptuaires et comportement économique des élites de la Rome républicaine



Marianne Coudry

Université de Haute-Alsace-UMR 7044 - ARCHIMEDE, Strasbourg-Mulhouse

Fecha de recepción: abril 2017. Fecha de aceptación: mayo 2017.

Resumen

En el ámbito del lujo alimenticio, que las leyes suntuarias han tratado constantemente de regular desde el comienzo del s. II hasta Augusto, el s. I es testigo de dos fenómenos nuevos: la ruptura del consenso político sobre la legislación y una mutación económica y social que convierte a los senadores, hasta entonces sólo consumidores de estos artículos refinados para sus banquetes, en productores. Este estudio analiza su implicación en esta nueva actividad, que Varron teoriza bajo el nombre de *pastio uillatica*, y que tiene su expresión más visible, y también más criticada, en el desarrollo de los estanques que albergaban sus villas marítimas. El enfoque económico se cruza aquí con el social y el cultural, en el intento de dar cuenta de estas singularidades, concluyendo que la penetración de las élites senatoriales en los circuitos económicos del lujo alimenticio ha reforzado su valor social y cultural, volviendo inútil toda tentativa de limitar sus manifestaciones.

Palabras clave

leyes suntuarias
lujo
senadores
villas marítimas
piscicultura
comercio
helenización

Abstract

Dans le domaine du luxe alimentaire, que les lois somptuaires ont tenté avec constance de réguler du début du II^e siècle à Auguste, le I^{er} siècle voit se produire deux phénomènes nouveaux : la rupture du consensus politique sur la législation, et une mutation économique et sociale qui fait des sénateurs, jusque-là seulement consommateurs de ces denrées raffinées pour leurs banquets, des producteurs. Cette étude analyse leur implication dans cette activité nouvelle, que Varron théorise sous le nom de *pastio uillatica*, et qui connaît son expression la plus visible, et aussi la plus décriée,

Mots-clés

lois somptuaires
luxe
sénateur
villa maritime
pisciculture
commerce
hellenisation

* Versión original "Lois somptuaires et comportement économique des élites de la Rome républicaine", en *Mélanges de l'École française de Rome - Antiquité* [En ligne], 128-1|2016, mis en ligne le 18 février 2016, Traducción: Estefanía Sottocorno (Universidad de Buenos Aires, Universidad Nacional de Tres de Febrero).

The collapse of the early medieval European kingdoms (8th-9th centuries), de Iñaki Martín Viso, en *Reti Medievali Rivista*, 17,2, 2016 <http://www.rmojs.unina.it/index.php/rm/issue/view/389>. Traducción: Hugo Zurutuza (Universidad de Buenos Aires)

dans le développement des viviers qu'abritaient leurs villas maritimes. Elle croise approche économique, approche sociale et approche culturelle pour tenter de rendre compte de ces singularités, et conclut que la pénétration des élites sénatoriales dans les circuits économiques du luxe alimentaire a consolidé sa valeur sociale et culturelle, rendant inopérante toute tentative pour limiter ses manifestations.

Entre las formas de la vida social que distinguen a las élites romanas de época republicana e imperial, el banquete ocupa un lugar central, y numerosos trabajos recientes lo han convertido en objeto de estudio en sí mismo. El análisis histórico de esta práctica pasa por una renovación y enriquecimiento de su comprensión, especialmente gracias a un enfoque antropológico que se apoya en los conceptos de sociabilidad, convivialidad y distinción, inscribiendo así el estudio del banquete a la vez en la historia social y en la historia cultural¹. No obstante, estas investigaciones no toman en cuenta sino rara o marginalmente la legislación suntuaria republicana, que apuntaba a encuadrar específicamente los gastos en alimentos que los banquetes ocasionaban². Ésta, por su parte, tras una renovación ocurrida en los años 1980, ha dado lugar recientemente a trabajos que se han ocupado sobre todo de aspectos jurídicos³. El estudio presentado aquí se inscribe en la articulación de estos diferentes dominios e intenta ponerlos en relación haciendo intervenir consideraciones económicas: el rol desempeñado por las élites, hacia el fin de la República, en la producción de artículos consumidos en el trascurso de los banquetes⁴. La apuesta es una interrogación sobre las relaciones entre el marco normativo que constituían las leyes suntuarias, las actitudes políticas de la aristocracia senatorial al respecto y sus comportamientos económicos.

La lucha contra el lujo de las élites constituye, en efecto, en la Roma republicana una de las expresiones de la preocupación por reformar la ciudad, notable por su constancia: desde comienzos del s. II hasta Augusto, una serie de leyes prescriben limitaciones para los gastos de los banquetes, reiterando y ampliando las prohibiciones sin llegar a disciplinar las conductas, y chocando contra una oposición creciente. Se han estudiado especialmente las razones de fondo que han podido explicar esta preocupación por imponer normas, sin interesarse demasiado por las causas de su rechazo. Los historiadores modernos se contentan, en general, con repetir lo que escribían los autores antiguos, a saber, que el desarrollo del lujo era un fenómeno de fondo, ligado al enriquecimiento y a la penetración de la influencia griega que había aportado la conquista, en confluencia con los progresos. Con todo, vale la pena profundizar en esta cuestión, y una de las pistas a explorar es la de los mecanismos económicos operando en el desarrollo del lujo alimenticio. Identificar los circuitos de producción y de distribución de los artículos contemplados por la legislación, analizar sus evoluciones, puede aportar luz sobre el enraizamiento del lujo de la mesa en la sociedad aristocrática, sobre la forma que han tomado las prohibiciones, sobre la radicalización de la oposición que han suscitado.

Nuestro punto de partida será un análisis propuesto por E. Dubois-Pelerin en la monografía que ha consagrado al lujo privado en Roma a comienzos de la época imperial. Al final del capítulo dedicado al lujo de la mesa, hace un balance, titulado “Razones de su legitimación”. Allí describe la producción en las *uillae* de Italia de artículos y de vinos que sobre el fin de la República contribuían a proveer las mesas romanas refinadas, y concluye con estas palabras: “Los *nobiles* tenían entonces buenas razones financieras para no despreciar los lujos de la mesa ni combatirlos con leyes suntuarias”. En efecto, habiendo observado que Varrón, cuando presenta en el libro III de sus *Res rusticae* toda una gama de crías especializadas practicadas por grandes personajes de su época, no critica el provecho obtenido de estas producciones de alimentos de lujo, propone la idea de que su actitud revelaba un cambio de las mentalidades, “el abandono por ciertos *nobiles* de una posición anti-suntuaria que les habría resultado perjudicial” (Dubois-Pelerin,

1. Esta corriente de la investigación que en general enfoca a la vez el mundo griego y Roma se origina en los países anglosajones con los trabajos colectivos suscitados en los años 1980 por Oswald Murray, que se ubicaban explícitamente en la corriente de los *cultural studies* (continúa en página 35)

2. A excepción de Wallace-Hadrill (2008), que integra los resultados de estas investigaciones en un enfoque comparatista de las legislaciones suntuarias, de Roma por una parte y de los estados de la Europa medieval y moderna, por la otra (c. 7: *Luxury and the consumer revolution: 315-355*), intentando establecer las razones de la polarización sobre el lujo de la mesa que caracterizaba a Roma (335-345).

3. Especialmente *La legislazione sul lusso nella Roma repubblicana* (Bottiglieri 2002) ; *Loi et société : la singularité des lois somptuaires de Rome* (Coudry, 2004) ; *Lois somptuaires et regimen morum* (Coudry, 2012). Los trabajos pioneros han sido *Le leggi sul lusso e la società romana tra il III e il II secolo a.C.* (Clemente, 1981) y *Del buon uso della ricchezza* (Gabba, 1981). Sus interpretaciones han sido retomadas por *Regimen morum: die Reglementierung des Privatlebens der Senatoren und Ritter in der römischen Republik und frühen Kaiserzeit* (Baltrusch, 1989).

4. Trata así de responder a la recensión, en la *BMCR*, 2012.05.50, de una síntesis reciente sobre las leyes suntuarias, *Fighting Hydra-like Luxury: Sumptuary Regulation in the Roman Republic* (Zanda, 2011), que lamenta que el contexto económico del fin de la República sea poco trabajado.

2008: 91). De hecho, tras el comienzo del s. I, la iniciativa de las leyes suntuarias, que emanaba con anterioridad del Senado y hallaba un cierto consenso, había pasado a los *imperatores* (Sila, Pompeyo y Craso, César) (Coudry, 1998: 9-20), estas nuevas leyes eran objeto de fuertes críticas, sobre todo por su falta de adaptación al tiempo presente, cuando sus disposiciones no eran simplemente ignoradas. Esta hostilidad se explicaría por el obstáculo que las leyes suntuarias imponían desde entonces a las élites: comprometidas desde hacía poco tiempo con la producción de estos alimentos, habrían visto en las restricciones que las leyes imponían a su consumo una amenaza para esta actividad muy remunerativa a la que habían decidido dedicarse.

El circuito económico de los alimentos de lujo

Con el objetivo de discutir la validez de esta hipótesis de manera tan precisa como sea posible, es conveniente explicitarla formulando una serie de preguntas. La primera se relaciona con el grado de implicación de los senadores en la producción de alimentos de lujo: ¿su rol es lo suficientemente significativo como para que se pueda suponer un nexo entre su rechazo de las leyes suntuarias y su deseo de preservar una fuente de ingresos que dependían de la práctica regular de los banquetes? La respuesta a esta pregunta pasa por el establecimiento de una prosopografía de los productores que permita establecer también con la mayor precisión posible su estatus social. La empresa se ve facilitada por una serie de trabajos que desde hace 40 años vienen reuniendo y estableciendo la documentación⁵. Una segunda pregunta tiene que ver con los circuitos económicos de los alimentos de lujo: ¿cómo los grandes personajes que organizan los banquetes se procuran los productos necesarios? ¿Los traen desde sus dominios? ¿Se aprovisionan en los mercados? ¿Los reciben como regalos, de parte de sus clientes, sobre todo? En otras palabras, ¿qué lugar tienen el auto-consumo, el intercambio gratuito, la compra en el mercado? Estas condiciones de aprovisionamiento tienen efectivamente incidencia sobre la actitud respecto de las leyes suntuarias, cuyas prescripciones apuntan a limitar los gastos de los banquetes en nombre de la preservación de los patrimonios⁶. Porque si la mayoría de los platos consumidos provienen del dominio y no de las compras en el mercado, entonces los banquetes no constituyen un gasto que pone en peligro el patrimonio, y producir en su dominio es un medio para continuar consumiendo platos de lujo sin infringir las leyes. En cambio, si el aprovisionamiento se efectúa esencialmente por las compras en los mercados, cuyas leyes restringen las sumas o cantidades, entonces la producción y la venta de estos alimentos, muy rentables, se encuentran contrariadas. Se comprenderá en estas condiciones que estas leyes hayan sido percibidas como un freno al enriquecimiento de los propietarios de dominios que se consagraban a esto, confirmando la hipótesis de partida.

Desde esta perspectiva, un pasaje de *Deipnosophistes* de Ateneo relativo a la *lex Fannia* de 161 merece que nos detengamos. Ateneo indica en principio fijando un gasto máximo para cada comida y limitando las compras de carne ahumada a un cierto peso anual. Luego, describe como Mucio Scaevola, Aelio Tubero y Rutilio Rufo, tres senadores cuya carrera se desarrolla entre la época de los Gracos y el fin del s. II⁷, habrían logrado, contrariamente a sus contemporáneos, respetar la ley (lo que adjudica a su adhesión al estoicismo), mientras continuaban consumiendo alimentos refinados: “Tomaron el partido de vivir más libremente sin violar la ley: Tubero compraba a sus campesinos las aves de corral, a una dracma la pieza, Rutilio se abastecía de pescado a través sus esclavos pescadores, a razón de tres óbolos la cabeza [...] y Mucio compraba a aquéllos de los cuales era benefactor y pagaba del mismo modo”⁸. Aunque no todo resulte claro en este texto, parece que se podría comprender así: al procurarse aves y pescados de lujo a un menor costo directamente en sus dominios, a través de sus campesinos o esclavos, o a través de sus

5. La obra de Schatzman (1975), *Senatorial Wealth and Roman Politics*, con su catálogo y sus tablas recapituladoras en las páginas 239-467, sigue siendo fundamental. Catálogos más limitados pueden aportar complementos: el de los poseedores de *villae* en la bahía de Nápoles hecho en 1970 por J. D'Arms, *Romans on the Bay of Naples*, reeditado con algunos complementos en 2003 (D'Arms, 2003), para comparar con el de los poseedores de *villae maritimae* establecido por Lafon (2001); el de los personajes que se dedicaban a la cría de animales destinados a los banquetes, la *pastio uillatica*, hecho por Rinkewitz (1984).

6. Este imperativo está explícitamente indicado a propósito de la ley Fannia (Macr., *Sat.* 3, 17, 5) y la ley de Sila (Gell., *NA* 2, 24, 11; Macr., *Sat.* 3, 17, 11). Ha sido considerada una de las justificaciones fundamentales de la legislación suntuaria por Clemente 1981, cuyos análisis gozan de amplio consenso. La preocupación por preservar las fortunas se ha relacionado con el tema de la *gourmandise* devoradora de patrimonio, recurrente en la literatura latina desde Lucilio (Charpin, CUF, H 30 = 1235-1240 M), sobre el cual insiste Cicerón (*Fin.* 2, 23), hasta los autores de la época imperial, como Juvenal (*Sat.* 11, 9-10).

7. Permanece la incertidumbre sobre la identidad de Mucio Scaevola, que podría ser “el augur”, cónsul en 117, o “el pontífice”, amigo de Rutilio y cónsul en 95, o bien su padre, el cónsul de 133. Sobre este texto, quizás tomado de Posidonio (Ferrary, 1988: 599-600).

8. *Deipn.* 6, 274 c-d-e: Μούκιος γοῦν Σκευόλας τρίτος ἐν Ῥώμῃ τὸν Φάνιον ἐτήρει νόμον αὐτοῦ καὶ Αἴλιος Τουβέρων καὶ Ρουτίλιος Ρούφος [...] πρὸς τὸ ἐλευθεριώτερον νομίμως προήχροντο. Ὁ μὲν γὰρ Τουβέρων παρὰ τῶν ἐν τοῖς ἰδίοις ἀγροῖς ὀρνίθας ἀνεῖτο δραχμαίους, ὁ δὲ Ρουτίλιος παρὰ τῶν ἀλιευόντων αὐτοῦ δούλων τριωβόλου τὴν μὲν τοῦ ὄψου καὶ μάλιστα τοῦ θυριανοῦ καλουμένου [...] ὁ δὲ Μούκιος παρὰ τῶν εὐχρηστούμενων ὑπ' αὐτοῦ πρὸς τὸν αὐτὸν τύπον ἐποίητο τὴν διατίμησιν.

9. Cf. los textos reunidos por De Ruyt (1983: 236-246, 342-370).

10. Pol., 31, 25, 5-5 a, sobre el precio de los curados, “trescientas dracmas para una jarra de curados del Ponto”, en los años siguientes a la guerra contra Perseo; Plut., *Cat. mai.*, 8, 2: “Es difícil salvar una ciudad donde un pescado se vende más caro que un buey”; cf. 4, 4: “Decía que no gastaba más de 30 ases en los platos que hacía comprar en el mercado para la cena” - la suma de 30 ases era justamente el límite autorizado por la ley Fannia en días ordinarios.

11. 37, 3, 4: es el desarrollo bien conocido que Diodoro, retomando bajo una forma ampliada el de Polibio, consagra al avance del lujo luego de la victoria sobre Perseo (cf. 31, 26, 7), con la evocación de todo lo que constituye el aparato de los banquetes y, para los productos alimenticios, el ejemplo de los productos curtidos del Ponto y el del vino.

12. Sobre la variedad de platos propuestos, H 57 Charpin, CUF (= 1174-1176 M); 20, 2 (= 569 M) et 28, 37 (= 769-770 M), con la mención recurrente de los pescados, dlas aves, las carnes. Sobre las ostras y su costo, 13, 3 Charpin (= 440-441 M). Sobre el aumento ridículamente bajo del umbral del gasto de 100 ases para la comida impuesto por la ley Fannia, H 53 Charpin (= 1172 M). Sobre el costo de los banquetes en general, H 52 Charpin (= 1288 M).

13. Macrobio indica como *rogator* a P. Licinius Crassus Dives, que hay que identificar con Muciano, suegro de C. Gracco, cónsul en 131, y no con el cónsul de 97. V. Coudry (2007c), y para la ley Fannia Coudry (2007b) (para cada ley suntuaria, una noticia detallada figura en la base LEPOR).

14. Macr., *Sat.*, 3, 17, 11, de donde se deduce que los productos afectados (*pisces, offulae*) son platos refinados (continúa en página 36)

15. Un fragmento de las *Sátiras* de Lucilio evoca el transporte de treinta “inmensos” pescados ofrecidos como regalo (4, 3 Charpin = 166-167 M, con la nota).

16. Plin., *NH* 9, 170; Val. Max., 9, 1, 1; Varr., *RR* 3, 3, 10.

17. Plin., *NH* 9, 168-169; Val. Max., 9, 1, 1; Macr., *Sat.* 3, 15, 3. Sobre el proceso relativo a las aguas del Lucrino, v. D'Arms (2003: 34-35).

clientes, y entonces evitando el circuito comercial del mercado, estos tres personajes escapan a los gastos que caían bajo el alcance de la ley. ¿Qué valor tiene esta anécdota? ¿Permite suponer que la ley Fannia, la primera en introducir para contener los gastos de los banquetes un arsenal riguroso de limitaciones, que las leyes siguientes retomarán, provocó una modificación de los circuitos de aprovisionamiento, empujando a las élites a producir en sus dominios los alimentos que servían en sus mesas? El mercado, en particular el mercado de Roma –las comedias de Plauto y Terencio⁹ atestiguan extensamente el rol que jugaba antes del voto de las primeras leyes suntuarias en las compras de pescados, carnes, platos finos– con sus especialistas, *lanii*, *fartores*, *aucupes*, ¿habría perdido su importancia bajo el efecto de la legislación suntuaria? El sistema de la *uilla*, que aspiraba tanto al auto-consumo como a la venta al exterior, ¿se habría inclinado hacia un auto-consumo más relevante de este tipo de productos?

La respuesta es claramente negativa. La “estrategia” de estos tres aristócratas es presentada por Ateneo mismo como una excepción: los otros, dice, transgreden la ley y gastan sin reparos. Por lo demás, el consumo de estos productos para los banquetes no parece retroceder luego de 161 y los gastos se disparan, como lo muestran sin ambigüedad las quejas de Catón¹⁰, los ejemplos dados por Diodoro¹¹ y numerosos fragmentos de las *Sátiras* de Lucilio¹². Nada indica tampoco una modificación de los circuitos de aprovisionamiento, que continúan pasando por el mercado.

Es lo que confirman las leyes suntuarias siguientes: la *lex Licinia*, que data verosíblemente de 131¹³, reitera las prescripciones de la *lex Fannia* elevando los umbrales del gasto, en un esfuerzo para adaptarlas a la realidad. En cuanto a la *lex Cornelia* de 81, introduce una disposición nueva y completamente desusada en Roma, una tarifa para los productos alimentarios más apreciados¹⁴, que no se entiende más que si el mercado continúa siendo un modo de aprovisionamiento importante. En resumen, ni la ley Fannia ni las que le siguieron parecen haber tenido efecto sobre el consumo de los platos de lujo ni sobre los circuitos de aprovisionamiento. La anécdota de Ateneo, si resulta interesante por la mención de los circuitos de los alimentos de lujo paralelos al mercado, que ciertos textos confirman¹⁵, revela una conducta económica manifiestamente marginal.

La inversión de los senadores en la producción

En cambio, la ley de Sila parece coincidir con un florecimiento de la producción de estos alimentos en los dominios italianos de las élites, para quienes el banquete constituye más que nunca un elemento central de la vida social. Las indicaciones de Varrón, en el libro III de las *Res rusticae* consagrado a la cría especializada practicada en el cuadro de la *uilla*, complementadas por las de Plinio y accesoriamente de Valerio Máximo y Columella, permiten esbozar la historia de esta evolución, que presenta numerosas características.

En principio, un desarrollo en dos fases: la primera, “antes de la guerra de los Marsos”, es testigo de la aparición de instalaciones concebidas de manera racional, criaderos de peces con estanques separados para las diferentes especies¹⁶, y parques de ostras instalados en la región de Bayas, al borde del lago Lucrino, con cierta agresividad económica, dado que desembocó en un proceso con el publicano que explotaba las aguas¹⁷. Durante la segunda fase, que comienza en los años 70-60, se multiplican los criaderos particularmente dedicados a las especies marinas privilegiadas en los banquetes y se impone una piscicultura intensiva, acompañada por un desarrollo de las instalaciones a orillas del mar, como muestra el estudio de

X. Lafon sobre las *uillae maritimae*¹⁸. Aparecen también los procesos de cría especializados, como el engorde de aves de especies diversas, domésticas como los gansos palomas, salvajes como los tordos, o exóticas como los pavos, pero también de caracoles, lirones, y finalmente los parques donde se encontraban juntos jabalíes, ciervos, liebres. Aquí también el florecimiento es acompañado por una sofisticación de los equipamientos y una especialización del vocabulario que los designa, reveladoras de lo que podríamos llamar en términos modernos un salto cualitativo¹⁹.

Esta multiplicación y esta diversificación de la cría son destacadas por los autores antiguos bajo una óptica particular, la de una difusión por imitación: por ejemplo Hortensio y Lúculo imitan a Fulvio Lippino, que había sido el primero en criar jabalíes²⁰, y Marcio Philippo imita a Murena, que había creado los primeros estanques (Ibid. 9, 170). Estos textos destacan igualmente en los imitadores una voluntad de superar a sus modelos, que toma un impulso desafiante. Así presenta Plinio los emprendimientos piscícolas de Lúculo, que le valieron el apodo de “Jerjes en toga” (Ibid.), y Varrón la construcción de su corral superador de los de sus predecesores²¹. La impresión que surge finalmente es la de un entusiasmo por la producción de estos alimentos de un alcance similar al que anteriormente había tenido el entusiasmo por el consumo, pero que reviste características diferentes. Esta vez, la imitación no funciona en relación a un mundo exterior, el de las regiones con las que la conquista ponía a los romanos en contacto, sino en el seno de la sociedad romana misma, por el pasaje de un medio al otro²².

Es este fenómeno original que el análisis prosopográfico permite precisar. Éste muestra que, esquemáticamente, los “inventores” son en el mejor de los casos caballeros o senadores de segundo orden, mientras que los “imitadores” son senadores de primer nivel. Sin retomar en detalle los datos prosopográficos²³, mencionemos los casos mejor documentados. El primero en haber creado estanques para diferentes especies de peces de mar es un Licinio Murena y hay acuerdo en considerar como antepasado del Murena elegido para el consulado del 62 y a favor del cual Cicerón intervino. Puede tratarse del padre o del abuelo, en todo caso ninguno superó el rango pretoriano y no pertenecía a la *nobilitas*²⁴. En cuanto al inventor de los parques de ostras, conocido también por sus estanques, Sergio Orata, al que J. D’Arms describe como “un especulador hábil y suertudo”, representante de un tipo social nuevo, aparentemente no era senador ni caballero (D’Arms, 2003: 31-35; Lafon, 2001: 177-178). C. Lucilio Hirro, que imagina estanques específicos para las murenas, era un senador y descendía probablemente del satirista del s. II, pero no superó el tribunado de la plebe²⁵. El iniciador de la cría de jabalíes, y también de caracoles, Q. Fulvio Lippino, si su nombre es el de una *gens* bien conocida, pero cuya hora gloriosa había pasado hacía mucho tiempo, no parece haber sido senador (Schatzman, 1975: 342, se muestra prudente). Laenio Strabo, inventor de las pajareras para cría, cuyo modelo había encontrado en Delos, era un caballero²⁶. En fin M. Aufidio Lurco, al que Plinio presenta como el primero en haber practicado la cría de pavos en tiempos de la guerra de los piratas, en torno al 67, es ciertamente el tribuno de la plebe del 61 que Cicerón menciona en varias ocasiones, quien tampoco continuó su carrera más allá. El estudio reciente de N. Mathieu sobre la familia de los *Aufidii* permite situarla socialmente en esta época y muestra su compromiso con los negocios, pero también el carácter limitado y efímero de su ascensión política (Mathieu, 1999: 49-86 y la noticia n° 17: 133-135): Lurco, senador de rango modesto, ilustra estas características y la hipótesis según la cual sería el primero en llevar tal nombre (“el glotón”), evocador de su interés por la gastronomía, confirma este perfil social²⁷. El medio de los inventores, tal como nuestra documentación permite captarlo, está pues bastante alejado socialmente del de los imitadores, o al menos de parte de ellos, que son claramente los miembros más prestigiosos de la *nobilitas*. Se trata de Lúculo, que desarrolla a la vez los parques dedicados sobre todo a los jabalíes, las pajareras y los estanques; de Hortensio, que

18. Lafon (2001: 158-179) que compara las indicaciones literarias con la documentación arqueológica, presentada en un cuadro sintético en las páginas 174-176 (continúa en página 36)

19. Estos cambios se describen claramente por Varrón, *RR* 3, 3, 5-10.

20. Plin., *NH* 8, 211.

21. Varr., *RR* 3, 5, 8, donde la comparación se coloca en boca del interlocutor Ap. Claudio.

22. Plinio, en el pasaje relativo a los estanques evocado anteriormente se expresa de esta manera cuando describe la imitación de la iniciativa de Licinio Murena: *cuius deinde exemplum nobilitas secuta est Philippi, Hortensi*.

23. Se apoyan esencialmente sobre las indicaciones del libro de las *Res rusticae*, y están reunidas bajo la forma de un catálogo en Rinkewitz (1984).

24. Cf. Cic., *Mur.* 16. Buscando mostrar la respetabilidad de la familia de su cliente, indica que durante tres generaciones se había alcanzado la pretura. Sólo el padre de Murena conoció una cierta fama como legado de Sila en Asia, y es con él que Schatzman (1975: 275, n. 107) identifica a nuestro personaje, mientras que Rinkewitz (1984: 82), siguiendo la opinión de Münzer (*RE* XIII, 1, 19262, *Licinius* 121), lo identifica con su abuelo, cuya pretura se ubicará antes del 100 (*MRR* I, p. 571). Como señaló Münzer, el sobrenombre Murena no se le dio a causa de sus estanques, contrariamente a lo que escribió Varrón (*RR* 3, 3, 10): aparece sobre un as acuñado antes de 150 (*RRC* 186), sin duda por el bisabuelo del cónsul de 62 (*RE* 120).

25. Estaba emparentado con Pompeyo, al que sostuvo como tribuno en 53, pero fracasó en las elecciones edilicias en 51, y la guerra civil puso fin a su carrera (v. Gruen, 1974: 110-111). Celio y Cicerón intercambiaron, en el momento de las elecciones, dichos cáusticos sobre el tema (“se hace pasar por noble”, escribió Celio, *Fam.* 8, 2, 2).

26. Plin., *NH* 10, 139-141; Varr., *RR* 3, 5, 8.

27. Cf. Linderski (1974) cuyas conclusiones son seguidas por Mathieu (1999: 134).

28. Sobre sus propiedades y sus actividades agrícolas, v. Harvey (1979).

29. En el banquete que ofreció en el momento de su entrada en el colegio de los augures (Varr., *RR* 3, 6, 6), cuya fecha desconocemos, pero que se sitúa probablemente antes de la época de la guerra de los piratas, cuando comienza la cría (Plin., *NH* 10, 45). Sobre el augurado de Hortensio, *MRR* II, p. 256, n. 2.

30. *RR* 3, 2, 13 : evoca a Magon, Cassio Dionysio, que había dado una traducción griega abreviada de su tratado a comienzos de siglo (cf. J. Heurgon, introducción al libro I, CUF, 1978: XXXIII-XXXIV), y “otros” que no precisa.

31. *RR* 3, 1, 9. (trad. C. Guiraud, CUF). Ya al comienzo del libro II (*praef.* 5) había insistido sobre el parejo interés de estas tres ramas para las propiedades de dominios.

32. Es uno de los raros estudios dedicados específicamente al libro III. De manera general, esta rama de la actividad agrícola no ocupa espacio en los trabajos modernos: es significativo, por ej., que Schatzman (1975) no la singularice en su desarrollo sobre los ingresos de la propiedad territorial (49).

33. Para este período de la historia de Roma, no hay más que la correspondencia de Cicerón como fuente de numerosos datos.

34. *RR* 3, 2, 9-18.

35. Fr. 403 Bücheler : Gell., *NA* 6, 16, 1-5.

también se interesa por los jabalíes y los estanques; de M. Pupio Piso, el cónsul del 61, que tiene un parque de caza y una isla cercana a la costa del Tirreno dedicada a la cría de pavos; de L. Marcio Philippo, el cónsul del 56, que tiene estanques; de Scipio Metelo, el cónsul del 52, que practica el engorde de gansos. Esta nueva inversión de los senadores de primer nivel en la cría especializada no excluye a los actores precedentes. Continuamos encontrando caballeros, como M. Seyo, que desarrolla toda la gama de la cría, como Mamurra, el oficial de César que ataca los poemas de Catulo²⁸, o como L. Axio, que practica el engorde de palomas, pero también encontramos personajes de estatus incierto, como aquel L. Abuccio que cría pavos, o aquel T. Pompeyo que tiene un inmenso parque de caza en Transalpina. Es significativo, por ejemplo, que la introducción de la cría de pavos se deba a Aufidio Lurco, senador de rango modesto, como vimos antes, luego de que la moda de servirlo en la mesa fuera impulsada por Hortensio²⁹, quien se orientó hacia otras crías.

Este proceso no es sólo económico y social: comporta una dimensión cultural que traducen la redacción y la publicación del tratado que Varrón consagra a estos nuevos procesos de cría e integra en sus *Res rusticae*. Es el primero, en efecto, en establecer esta rama de la agricultura, que él nombra *pastio uillatica*, como actividad específica, sobre la cual no existían entre sus predecesores, dice, sino “observaciones particulares y dispersas”³⁰, y en colocarla al mismo nivel que las otras, como indica al presentar el tema: “Pensando que, en la economía rural, hay tres sectores establecidos en vistas del provecho, uno concerniente a la agricultura (*agricultura*), otro a la cría (*res pecuaria*), y el tercero a la cría en la granja (*pastiones uillaticae*), he programado tres libros”³¹. Notemos igualmente que este tercer libro está casi tan desarrollado como los dos precedentes, y que Varrón ha elegido para éste como para los otros –el conjunto de la obra se presenta como un diálogo– unos interlocutores específicos, marca de la importancia que le otorga a esta nueva disciplina. Más interesante es lo que distingue a este tercer libro. En principio, la frecuencia con la cual aparecen las indicaciones sobre la relación entre los procesos de cría: como ha destacado un comentarador moderno, los términos *fructus*, *reditus*, *quaestus*, *lucrum*, aparecen en todos los capítulos (Rinkewitz, 1984: 21-22)³², y a propósito de todas las especialidades, con indicaciones cifradas abundantes y detalladas como no sucede en los otros libros³³. Luego, el número elevado de personas que son citadas como implicadas en estos procesos de cría: si los interlocutores forman un pequeño grupo comparable al de los libros anteriores (seis, contra cinco en el libro I y siete en el libro II), hay una galería de dieciocho productores que se presenta (contra uno solo en el libro II). Se podría pensar que esto traduce simplemente una realidad sociológica: el interés que tienen en esta nueva actividad diferentes individuos, por oposición a la agricultura y la cría de ganado más ancladas en la tradición. Se trata, con mayor probabilidad, de la expresión de los objetivos de Varrón: suscitar la imitación, incitar por el ejemplo. Esta intención didáctica aparece muy claramente, por ejemplo, en la progresión de la discusión que conduce a Q. Axio a solicitar los consejos de Merula sobre la cría de aves. Los ejemplos de cría son particularmente numerosos y las indicaciones cifradas se entrelazan en una suerte de crescendo, que ponen de manifiesto la sorpresa e interés crecientes de Axio³⁴. En síntesis, la multiplicación de los ejemplos personalizados, la insistencia sobre la rentabilidad, la vivacidad del diálogo, hacen de este libro III algo diferente de una guía: se destaca de los otros por su espíritu “militante”. Podríamos preguntarnos incluso si la convicción que expresa Varrón sobre el interés económico de la *pastio uillatica* se relaciona con la sátira titulada *Sobre los platos* (περὶ ἐδεσμάτων), de la cual nos han llegado algunos fragmentos. El más extenso es un catálogo de platos refinados y exóticos, aves y sobre todo pescados de mar y mariscos, en la tradición de aquél de Archestratos de Gela que Ennio había hecho conocido en Roma. Aulu Gelio, citándolo, indica que Varrón expresaba allí su rechazo por la búsqueda frenética de la rareza a la que empuja la glotonería³⁵. Los comentaristas están de acuerdo en reconocer aquí el *topos* de la filosofía popular que oponía los alimentos fáciles de conseguir a los otros, pero J.P. Cèbe destaca una particularidad interesante: los lugares de origen de los platos se sitúan lo

más lejos posible de Roma (Frigia, Cilicia, Media, Egipto, *Tartessos*)³⁶. Llevando la ironía al extremo sobre la lejanía de las fuentes de aprovisionamiento de platos refinados, ¿no sugiere acaso Varrón a los gourmets que podrían encontrarlos en Italia, y a los propietarios de dominios, que podrían abastecer de ellos?

De hecho, este nexo entre búsqueda del refinamiento y *pastio uillatica* está explícitamente atestiguado y expresado en forma completamente racional en las *Res rusticae*. Sobre el tema de las pajareras, del cual Axio se asombra, Varrón responde: “Con las costumbres actuales, es extraño el asombro: ¿hace cuántos años vemos celebraciones o triunfos donde se incluyen banquetes de colegas, cuyos costos hacen temblar los mercados? A causa del lujo, hay un banquete por día al interior de las puertas de Roma”³⁷. La misma idea en el pasaje relativo a la moda de los pavos iniciada por el banquete ofrecido por Lúculo en ocasión de su augurado: “Mucha gente adoptó rápidamente este ejemplo y provocó la suba del precio de los pavos, al punto que sus huevos se venden a cinco denarios la pieza y aquéllos, fácilmente, a 50”³⁸. En otras palabras, la multiplicación de los banquetes en Roma asegura para estos productos una salida comercial regular con provechos considerables.

Estos pasajes indican nítidamente que la *pastio uillatica* apunta al circuito del mercado y no al auto-consumo³⁹. Otros lo confirman con observaciones concretas, con alusiones a los intermediarios por los que se efectúa la comercialización, *mercatores* que vienen a comprar en la propiedad⁴⁰, *lanii*, *macellarii*⁴¹, algunos de los cuales acumulan aves en las pajareras situadas en las regiones de producción, así como en jaulas instaladas en Roma⁴², lo que revela una organización elaborada de la circulación de la producción. Algunas inscripciones de Roma permiten conocer a los *bubularii*, especialistas en trozos de carne elegidos⁴³, y Varrón menciona la boutique donde se venden los caracoles⁴⁴. En fin, la etimología que da en el *De lingua latina* para la expresión *forum Cuppedinis*, “el mercado de los gourmets”, que designaba el *macellum* de Roma, confirma la importancia que éste conservaba en su época en el comercio de platos sofisticados⁴⁵. A esto se añade la indicación de Suetonio sobre los esfuerzos desplegados por César para hacer respetar la ley suntuaria, habiendo tomado la iniciativa al respecto como dictador en el 46, la *lex Iulia sumptuaria*: guardianes dispuestos en torno al mercado, con la misión de interceptar y confiscar los alimentos de lujo adquiridos violando la prohibición, y ocasionalmente el refuerzo de los lictores y los soldados para encontrarlos ya dispuestos sobre las mesas, si habían escapado a la vigilancia de los guardianes⁴⁶.

Sin embargo, los datos no son unívocos y algunos apuntan en otra dirección. Respecto de Sergio Orata, Valerio Máximo indica que ha instalado sus parques a orillas del lago Lucrino a fin de proveer su mesa en todo momento –es decir, sin verse sometido a los contratiempos climáticos–, mientras que Plinio afirma que lo impulsaba el afán lucrativo y no los placeres de la mesa⁴⁷. Sin duda, es necesario ver en esta contradicción un eco de las oscilaciones perceptibles ya en tratado de Varrón. Los principios generales que propone parecen claros. El pedido que, al comienzo del libro I, abre la discusión de fondo sobre la agricultura se formula de la siguiente manera: “Enséñenos cuál es el principio de la agricultura, si es la utilidad (*utilitas*) o el placer (*uoluptas*) o los dos a la vez”⁴⁸. La respuesta la da Scrofa: “Los agricultores deben tender hacia dos objetivos, la utilidad y el placer. La utilidad busca el resultado (*fructus*), el placer busca el agrado (*delectatio*), pero el primer rol corresponde a lo útil, antes que a lo agradable”⁴⁹. Pero otros pasajes muestran que la opción no siempre es tan nítida y surgen contradicciones⁵⁰. De la misma manera, la pajarera de Lúculo es presentada como perteneciente “a un tercer tipo”, mixto, es decir, concebida no solamente para el placer, ni solamente para el provecho, sino mezclando ambos. Desde el *triclinium* donde eran atendidos los comensales, éstos podían ver las aves ya cocidas y preparadas para la comida, ya revoloteando alrededor de ellos. Enunciado relativamente incoherente, ya que la venta de las

36. J.-P. Cèbe, Varron, *Sátiras menipeas*, fr. 403 (1691-1708, 1696).

37. RR 3, 2, 16.

38. RR 3, 6, 6.

39. La importancia dada a la investigación del provecho resultante de la venta de estas producciones en el mercado se afirma con fuerza por parte de Marzano (2007: 51-56) sobre la cría de peces en las *uillae maritimae*, como reacción a la interpretación de Higginbotham 1997, que privilegiaba su función social. Este punto de vista es confirmado en Marzano (2013: 201-213, 299). V. Marzano - Brizzi (2009) para una tentativa de análisis preciso del funcionamiento económico de los estanques de estas *uillae maritimae* de la costa tirrena.

40. Para la venta de palomas (RR 3, 7, 10), de miel (3, 16, 11).

41. RR 3, 2, 11.

42. RR 3, 4, 2.

43. Señaladas por D'Arms (1998: 38, n. 28).

44. RR 3, 14, 3.

45. Varr., LL 5, 147: “*Forum Cuppedinis* (el mercado de los gourmets), expresión tomada de *cuppedium* (golosina), es decir *fastidium* (gusto delicado); muchos lo llaman *Forum Cupidinis* (el mercado de la tentación), ligando la expresión a *cupiditas* (deseo)” (trad. J. Collard, Belles-Lettres, 1954) (Cf. De Ruyt, 1983: 243-245) (continúa en página 36)

46. Suet., Caes. 43, 3: *Legem praecipue sumptuariam exercuit, dispositis circa macellum custodibus qui obsonia contra uetutum retinerent deportarentque ad se, submissis nonnumquam lictoribus atque militibus qui, si qua custodes fefellissent, iam adposita et triclinio auferrent.*

47. Val. Max. 9, 1, 1; Plin., NH 6, 169: *nec gulae causa, sed auaritia.*

48. RR 1, 2, 12.

49. 1, 4, 1.

50. 1, 23, 4, sobre los jardines de frutas y flores, donde se confunde la relación entre placer y utilidad; 3, 1, 10, sobre la villa de Pinnio, con un juego de palabras sobre el ornamento y el ingreso.

51. 3, 4, 2-3.

52. Col., RR 9, proem.

53. Suet. Caes. 26, 2 : *Ea quae ad epulum pertinent, quamvis macellaris ablocata, etiam domesticatim apparatus*. De Ruyt (1983: 365) comprende este pasaje como un índice de modificación del uso tradicional que consistía en dirigir a los cocineros instalados en el *macellum* para la preparación de los platos, por el aumento del personal doméstico.

54. Varr., RR 3, 17, 3 : *duo milia murenarum mutua dedisse pondo* ; Plin., NH 9,171 : *sex milia numero murenarum mutua appendit, nam permutare quidem pretio noluit aliaue merce*. Aunque no lo precisan, debe tratarse del banquete de 22 000 *triclinia* del que habla Plutarco (Caes. 55, 4). D'Arms 1998 se ha interesado en el lugar en el que fue organizado, pero no en el abastecimiento de los productos.

55. Aunque la alusión al peso sugiera una evaluación del valor del bien, que debía ser considerable como se indica en el contexto de los dos autores: mencionan inmediatamente después el valor venal de la villa de Hirro, 4 millones de sesteracios.

56. Había seguido a Pompeyo hasta Oriente y éste lo había enviado junto a los paratos (Caes., BC 3, 82, 4).

57. Sobre la significación social y cultural del *mutuum* entre miembros de la élite, y su proximidad con el don, v. Verboven (2002: 120-125) que sin embargo no evoca este caso, citado, en cambio, por Ioannatou (2006: 186, n. 456) pero sin comentarios específicos.

58. Otros testimonios de dones : el fragmento de las *Sátiras* de Lucilio (4, 3 Charpin = 166-167 M), citado en la n. 17, referido también a los peces; quizás implícitamente la anécdota del tordo, que Pompeyo rechaza hacerse traer por sus servidores de casa de Lúculo (Plut., Luc. 40, 2).

59. Como traté demostrar en un estudio reciente (Coudry, 2004) al que remito para más detalle.

60. Se trata de una evolución caracterizada por la aparición y lugar recurrente de peces y moluscos, desde finales del s. II: en la ley Aemilia, son mencionados los moluscos, los lirones, las aves importadas (Plin., NH 8, 223) ; en la ley Cornelia, los peces y las carnes preparadas (Macr., Sat. 3, 17, 11) ; en la ley Iulia, las ostras y las murenas (Cic., Fam. 7, 26, 2).

61. Val.Max. 2, 9, 5.

62. Plut., Sull. 35, 3-4. En alusión a la polémica anti-tiránica tradicional y el eventual rechazo del objeto de la ley en sí.

63. Sobre este proyecto de *rogatio*, v. Coudry (2007d).

aves, y por ende los ingresos, no aparecen en esta descripción, que pone sólo de manifiesto la yuxtaposición de dos usos de la pajarera, el agrado y el consumo directo de la producción⁵¹. Es este tipo de uso, por lo demás, el que Columela señala para los parques de caza de un “entonces” que no se sitúa con precisión, pero que podría ser el tiempo de Varrón: placer visual del propietario (*oblectare oculos*) y reserva de donde aprovisionarse (*cella*) para los banquetes que organiza (*usus epularum*), aquí también, pues, para un consumo directo⁵².

Otros textos revelan una relación con el mercado difícil de captar y que no encaja con los principios propuestos en las *Res rusticae*. Así, Suetonio indica que, para el banquete fúnebre que César ofrece en honor de su hija Julia en el 52, recibe de parte de los *macellarii*, de parte de su propio personal doméstico⁵³: ¿hay que entender que sólo la preparación se realizaba parcialmente en su *domus*, los alimentos encontrándose siempre en el mercado, o bien que estos provenían en parte de sus propiedades? En este caso, tendríamos un primer ejemplo de circuito no comercial de cierta envergadura, prefigurando quizás la economía de los banquetes de la corte imperial. Otro caso intrigante es el de las murenas entregadas a César para su banquete triunfal del 46 por Lucilio Hirro, que, como ya vimos, había construido los primeros estanques especialmente destinados a su cría. Varrón y Plinio evocan explícitamente no una venta, sino un préstamo gratuito (*mutuum*), Plinio precisa que Hirro no quería ni pago ni intercambio con otra mercancía⁵⁴. Sin duda este préstamo, cuya eventual devolución resulta poco comprensible⁵⁵, era el resultado de un compromiso entre el deseo de César de comprar a Hirro las murenas que él podía entregar en grandes cantidades, y el de Hirro de ofrecerlas a título de regalo: su fidelidad a Pompeyo durante la guerra civil⁵⁶ podría explicar este gesto de acercamiento, que se inscribiría en el esquema cultural de las relaciones de *amicitia*⁵⁷. En todo caso, se trata de un ejemplo de circulación de alimentos de lujo por otros canales diversos al del mercado: evoca la red de clientela que se puede ver, además, y al que hacía alusión, a propósito de Mucio Scaevola, un siglo más temprano, el pasaje de Ateneo citado anteriormente⁵⁸.

Si hacemos el balance de estos primeros análisis, dos hechos parecen bien establecidos: la implicación de las élites senatoriales en la producción de los alimentos de lujo y el rol preponderante del mercado como modo de circulación. Resta examinar la validez de la hipótesis de partida, según la cual el rechazo por estas mismas élites de la legislación suntuaria estaría fundada, al menos en parte, en la consciencia de que ésta amenaza la nueva fuente de ingresos que les ofrecían los procesos de cría especializados. Dos elementos parecen ir en este sentido. El primero es el refuerzo constante de las disposiciones de las leyes suntuarias. Contrariamente a la idea aceptada, sus instigadores no se contentan con reiterar las mismas prohibiciones, también las precisan sin cesar, con el objetivo de atrapar el consumo de productos de lujo en una red de prohibiciones y restricciones cada vez más densa, que apunta especialmente a los productos provenientes de la *pastio uillatica*⁵⁹. Es el caso de la ley Aemilia del 115, la ley Cornelia del 81, la ley Iulia del 46, en la medida en que se puede dar crédito a los textos que mencionan los productos prohibidos o cuyas cantidades eran limitadas⁶⁰. El segundo elemento es la acritud creciente de la resistencia a las limitaciones legislativas. La abrogación, por un plebiscito votado al comienzo del s. I, de una de estas leyes, sin duda la ley Licinia, constituye un signo de la ruptura del consenso que había encontrado la legislación suntuaria en el siglo anterior. Entre los argumentos del tribuno que fue el instigador, un cierto Duronio, desconocido por otra parte, el que ha retenido la tradición es revelador: la reivindicación de “la libertad de perecer por el lujo”, que traduce un cuestionamiento de la legislación en su legitimidad misma⁶¹. Si las críticas suscitadas por la ley de Sila parecen más políticas, puesto que apuntan a la libertad que el dictador habría tomado de desvincularse inmediatamente⁶², las que levanta el proyecto de Pompeyo y Craso en ocasión de su consulado, en el 55, muestran bien, en cambio, las razones de fondo de la oposición de los senadores⁶³.

Es ciertamente en el Senado, en efecto, que ésta se expresó, por boca de Hortensio, que ya hemos visto hasta qué punto se hallaba personalmente implicado en estas crías lucrativas. Sus argumentos, sin duda desarrollados en una larga intervención, son presentados por Dión Casio de forma muy elíptica, pero lo suficientemente clara: “Exponiendo la grandeza de la ciudad y felicitándolos (a los cónsules) por la opulencia de sus casas y por su generosidad hacia los otros, persuadió a la oposición de renunciar. Su oposición les causó vergüenza y dudaron, no queriendo dar la impresión de que prohibían a otros por envidia lo que ellos mismos hacían”⁶⁴. La necesidad social de los gastos de los nobles está claramente afirmada y recibe una justificación adicional en un argumento general, la “grandeza de la ciudad”, lo que se puede comprender a la vez en el sentido de “riqueza colectiva” y de “prestigio”. Lo que es evocado en términos velados es un proceso económico y social irreversible, que se ha desarrollado a gran escala, el enriquecimiento colectivo y el uso de los gastos de ostentación que lo acompaña⁶⁵. Ciertos textos no dicen explícitamente que los senadores están ellos mismos comprometidos en la producción de lo que se presenta en sus mesas y materializa su “generosidad”, pero si acercamos esta legitimación del lujo a lo que además sabemos sobre las nuevas actividades económicas de los más afortunados de ellos, los objetivos de Hortensio se entienden como la reivindicación de dedicarse a las mismas sin trabas.

64. D.C. 39, 37, 3, trad. G. Lachenaud, CUF, 2011, ligeramente modificada.

65. Argumento que se vuelve a encontrar en boca del senador Asinio Gallo al comienzo del principado de Tiberio, para rechazar un pedido de medidas suntuarias (Tac., *Ann.* 2, 33, 3).

Se tiene la impresión entonces de que el período que comienza en el s. I se caracteriza por dos evoluciones, de un lado el desarrollo en Italia de actividades agrícolas que llevan al mercado una cantidad y una variedad crecientes de alimentos de lujo, de las que participan activamente un cierto número de senadores de primer nivel, y del otro lado una radicalización de la oposición de estos mismos senadores a toda legislación que limitara el consumo de estos productos. Una relación directa entre estos dos fenómenos es más que plausible y, sin afirmar que la preservación de sus intereses económicos sea el único móvil de su posición política, plantear la hipótesis brinda a ésta una mayor inteligibilidad.

Las reacciones a esta inversión de las élites en la producción: el caso de los estanques

Sin embargo, las cosas no son tan simples ni unívocas. Hay discordancias sensibles en el discurso sobre las leyes suntuarias: un Salustio, un Cicerón, reclamarán, tras la victoria de César, medidas que combatan, entre otros signos de la decadencia moral, la dilapidación de las riquezas⁶⁶. Se ven además en el tratado de Varrón, y nos servirán como punto de partida para tratar ahora de apreciar el eco que ha encontrado la inversión de los *nobiles* más famosos en la producción de alimentos de lujo.

66. Cic. *Marc.* 23 ; Sall. (?) *Ep.* 1, 5, 4.

Estas discordancias están vinculadas con la distancia entre la apreciación teórica de la *pastio uillatica* que, como vimos, valoriza prioritariamente la rentabilidad, y los ejemplos prácticos, que pueden revelar diferencias o contradicciones respecto de este imperativo. Ahora bien, esta distancia aparece de manera clarísima cuando se trata de la cría de peces de mar: hay realmente en Varrón un discurso específico sobre los estanques⁶⁷.

67. Rinkewitz (1984: 127-129) ha destacado los rasgos particulares del tratamiento de los estanques en Varrón y presenta un balance de los errores de interpretación a los que ha dado lugar en la literatura secundaria.

En relación a otros procesos de cría, en efecto, carne de caza, aves, caracoles, abejas, o bien las presenta como dedicados a la ganancia y no expresa dudas acerca de la rentabilidad, de la cual se aportan ejemplos apoyados en cifras, o bien acepta que algunas están ligadas al placer, como el parque de caza de Hortensio, que sirve de marco a puestas en escena de inspiración mitológica⁶⁸, o su propia pajarera, concebida como un espectáculo para sus invitados⁶⁹. Y aun cuando critica la pajarera de Lúculo

68. *RR* 3, 13, 2-3.

69. 3, 5, 15-16.

70. Evocando el mal olor de las aves cocinadas, que incomoda a los huéspedes y menoscaba el placer: 3, 4, 3.

como “desviada”, porque asocia placer y consumo, lo hace de manera indirecta⁷⁰. Cuando se trata de los estanques, en cambio, la crítica de los que fallan en el objetivo de la rentabilidad es radical. Sus intenciones se tornan contradictorias, como se observa en el siguiente cuadro, que destaca las apreciaciones positivas en el lado izquierdo y las negativas, en el derecho.

| | |
|---|--|
| Rentabilidad de la <i>uilla maritima</i> en general (3, 2, 17) | Las <i>maritimae piscinae nobilium</i> son más para los ojos que para la bolsa (3, 17, 2) |
| Producto considerable de la venta de los peces de Lúculo luego de su muerte (3, 2, 17) | Gasto descontrolado para el cavado de un túnel conductor del agua de mar a los estanques de Bayas (3, 17, 9) |
| Producto muy considerable de la venta de la <i>uilla</i> de C. Hirro luego de su muerte a causa de la multitud de peces (3,17, 3) | Gasta en alimento para los peces los ingresos generados por sus instalaciones (3, 17, 3) |
| | Hortensio ha invertido mucho en sus estanques de <i>Bauli</i> , pero envía a comprar pescado a Pozzuoli para sus invitados (3, 17, 5); costo del alimento de sus peces, que debe comprar ocasionalmente (3, 17, 6) |

Las apreciaciones negativas se repliegan sobre tres motivos que se pueden resumir como sigue. Una idea general: el placer supera al ingreso (17, 2: “los estanques de agua marina de los nobles [...] conciernen a los ojos antes que a la bolsa”), por lo que los estanques violan el orden de prioridad establecido para la economía rural en general, invirtiéndolo. Luego, una crítica que confluye con esta idea general al denunciar el olvido de la racionalidad económica: los propietarios pierden de vista la relación entre inversión y entrada (17, 2: “los estanques no llenan, antes bien vacían los bolsillos de sus propietarios; porque, para empezar, su construcción es costosa, luego, es caro llenarlos y en tercer lugar, es caro alimentarlos”); o bien dejan de vigilar sus inversiones (17, 9: Lúculo “permite a su arquitecto gastar el dinero como si fuera suyo”); o hacen malos cálculos movilizandando un personal doméstico excesivo (17, 6: “Hortensio tenía un gran número de pescadores a su servicio”). Y finalmente, una denuncia de las situaciones extremas a las que son conducidos los propietarios, presentadas como paradojas económicas: la búsqueda del placer es llevada tan lejos que elimina los otros objetivos, auto-consumo o venta (17, 4: “ningún cocinero osa convocar a estos peces a la cocina”); y aquella invierte la relación producción – venta, impulsando a algunos a comprar en el mercado, ya sea para hacer funcionar sus estanques (17, 6: Hortensio “hacía tirar en sus estanques lo que había comprado: [...] es el mercado el que provee el alimento de los estanques”), ya sea para evitar consumir la producción (17, 6: Hortensio, cuando recibía invitados, “tenía la costumbre de enviar a comprar pescado a Pozzuoli para cenar”)⁷¹. Encontramos aquí, pues, una crítica en regla de todo lo que, en la piscicultura de lujo, se aparta del modelo económico erigido en absoluto en el tratado. Al respecto, la insistencia sobre los ingresos elevados que procura otorga a este desvío un relieve más marcado aún. ¿Cómo explicar estas apreciaciones y esta focalización de la crítica sobre los estanques marítimos⁷²?

La documentación de la que disponemos sobre sus propietarios no se reduce al tratado de Varrón y permite ampliar la perspectiva, tomando en cuenta los aspectos de la apreciación de los contemporáneos que no dependen sólo de los aspectos económicos. Pensemos primero en la serie de cartas dirigidas a Ático, en las que Cicerón estigmatiza a aquellos que llama los *piscinarii*. En varias ocasiones, entre el comienzo de los años 60, cuando se establece la alianza entre Pompeyo, César y Craso, y mediados del año 59, cuando su dominación política se ha instalado, fustiga su ceguera: ligados a sus peces y al placer que les producen, “son tan tontos que se

71. Se notará que Hortensio aparecía en estos textos como figura emblemática de la anomalía económica, lo que podría parecer contradictorio con la hipótesis anterior, según la cual su oposición al proyecto de ley suntuaria de los cónsules de 55 tendría una motivación económica. Pero, ¿en qué medida las críticas de Varrón están fundadas; son suficientes para establecer que Hortensio era indiferente a los ingresos que procuraban los estanques de este tipo?

72. Otro tema, ligado a éste, tiene que ver con la viticultura, ¿cómo explicar el silencio casi total de Varrón al respecto, siendo que los senadores estaban habilitados para la producción de uvas y su cultivo se habilitó antes de fines del s II? (cómo lo ha establecido Tchernia, 1986: 60-65) Las lagunas y dificultades de interpretación de la documentación literaria y arqueológica han conducido a los modernos a lecturas opuestas, ya la fuerte implicación de los senadores en la producción, para Tchernia (1986: 116-118); ya la falta de implicación, para Purcell 1985, que piensa que hasta fines de la República esta actividad fue encarnada por élites municipales y libertos.

los ve alimentar sus esperanzas de salvar los estanques, cuando la República habrá perecido” y, mientras que el alejamiento de los publicanos debilita de manera inquietante a sus ojos la posición de los senadores, “nuestros grandes se imaginan tocar el cielo con las manos, si tienen en sus estanques barbos que vienen a comer de la mano y descuidan al resto”⁷³. Es el rechazo de la política de estos grandes personajes⁷⁴ lo que se denuncia y su repliegue sobre sus propiedades y placeres. En las *Paradojas de los estoicos*, escritas una quincena de años más tarde, describe con fórmulas prácticamente idénticas al prototipo de hombre político colmado de honores por sus conciudadanos, ocupado en “pescar barbos de su estanque y palparlos, y en gloriarse de la gran cantidad de sus murenas”⁷⁵. Esta denuncia se inscribe en una reflexión que opone el sabio a quienes están sujetos a sus pasiones, en particular la seducción de los objetos de arte y las moradas suntuosas: tema filosófico banal, desarrollado por Epicteto y quizás ya transmitido en diatribas⁷⁶. Pero aquí está acompañado por la oposición entre la futilidad de las ocupaciones de estos grandes personajes, que obtienen gloria de sus peces costosos, y el deber del compromiso público, su verdadera vocación. El tema de las cartas a Ático retorna aquí, con una ironía teñida quizás de amargura, si pensamos que, en el momento en que redacta este opúsculo, Cicerón se ha retirado de la vida pública y perdido la esperanza en la República. Con la atención en la elección de los estanques para ilustrar estas ideas, se muestra que la piscicultura de lujo tiene en Cicerón connotaciones políticas, morales y filosóficas.

Otro elemento de la documentación está constituido por el conjunto de datos que conciernen al cuadro material en el que esta forma de piscicultura se desarrolló, las *uillae maritimae*. En el estudio extremadamente preciso que X. Lafon ha consagrado a este tipo particular de villa, cruzando textos literarios y documentación arqueológica, ha mostrado que se trataba no sólo de un modo de explotación económica, sino también de un tipo arquitectónico original, nacido de la integración de las piscinas, en principio instaladas a distancia de la residencia del señor, al edificio mismo, que adquiere así su originalidad estética. Desde la época de Varrón, los estanques marítimos ya no forman instalaciones separadas, con propósitos meramente técnicos, sino que constituyen un elemento de la escenografía de la villa, ligado a su posición sobre la orilla (Lafon, 2001: 170-178). De esta manera, adquieren una condición que supera su funcionalidad y participan directamente de la vocación social de la morada: contribuyen como los otros elementos del edificio a la expresión del prestigio del propietario y un modo de vida lujoso⁷⁷. Probablemente, las críticas de Varrón en otros lugares de su tratado afectarían, en su espíritu, a este tipo particular de villa. Pensemos en aquel pasaje tan conocido en el que, describiendo la organización óptima de los edificios de la *uilla*, opone “los métodos atentos de los antiguos”, que “actuaban en función de las ganancias”, al “lujo de nuestros contemporáneos” que “actúan en función de sus pasiones desenfrenadas”: antiguamente, “los edificios de explotación costaban más que la parte residencial, mientras que hoy casi siempre es al revés”, y “todos se empeñan en tener casas tan grandes y agradables como sea posible”⁷⁸. Esta oposición entre la búsqueda racional de ganancias (*ratio ad fructum*) y la inclinación hacia el placer (*libidines indomitae*) es análoga a las críticas que dirige a los poseedores de estanques marítimos⁷⁹.

Ahora bien, este tipo nuevo de *uilla* se halla concentrado en un área geográfica particular y bastante limitada, contrariamente a las otras formas de *pastio uillatica* que aparecen en regiones diversas, Sabina, Lacio, Etruria, Picenum⁸⁰. Se restringe al litoral del sur del Lacio y Campania, regiones que habían sido testigos del desarrollo, tras el período de Sila, de una fiebre de construcción y una especulación inmobiliaria desenfrenada, en las cuales, como lo ha mostrado bien J. D’Arms, las élites romanas llevaban una vida social activa, apartadas de Roma (D’Arms, 2003: c. 2 y 3). Es por lo demás esta característica la que contribuye a explicar el reproche de irresponsabilidad política dirigido por Cicerón a los *piscinarii*. Pero el estudio de X. Lafon ha aclarado otro elemento

73. Cic., Att. 1, 18, 6 et 2, 1, 7. También referencias en las cartas 1, 19, 6 et 1, 20, 3, y bajo la apelación de “tritones” en 2, 9, 1.

74. Macrobio, en el capítulo de las *Saturnales* que consagra a los peces de lujo (3, 15, 6), indica que Cicerón designaba así a Lúculo, Marcio Philippo y Hortensio, y remite al tratado de Varrón.

75. *Parad. Stoic.* 38.

76. V. indicaciones de Molager, CUF, (2002: 145, 148, ver notas).

77. Estos rasgos son destacados por Gros (2001: 303) que muestra cómo especificidad arquitectónica y económica de la villa marítima se confunden y expresan la búsqueda de todos los refinamientos de la *luxuria* que caracteriza a las clases dirigentes romanas en los últimos decenios de la República.

78. *RR* 1, 13, 6-7.

79. Para un análisis de las *Res rusticae* de Varrón, y sobre todo los pasajes del libro III sobre la piscicultura, en términos de metáfora filosófica, dimensión que dejamos deliberadamente de lado, v. Kronenberg (2009: 116-129).

80. V. indicaciones de Rinkewitz (1984: 89-90).

81. Gros (2001: 289-290) insiste igualmente sobre este fenómeno, subrayando la atracción que la Campania ejercía sobre los romanos a causa de su pasado heleno, y el ardor que ponían en crear "su pequeño paraíso helenizado".

82. Las referencias a textos literarios son aportadas por Schneider (1950), y retomadas bajo una forma más desarrollada por Van Oothenegem (1968). El único ejemplo que presenta semejanza con los estanques romanos es el de la inmensa piscina (κολυμβήθρα) que la ciudad de Agrigento hizo preparar en honor a Gelón tras la victoria de Himera, con la mano de obra ofrecida por los prisioneros de guerra cartagineses, que "aportaba peces en abundancia para la alimentación y el placer (εις τροφήν καὶ ἀπόλαυσιν)": Diod. 11, 25, 4. Se ve que no se trata de una cuestión privada y que el nexo con la gastronomía se mantiene. En cuanto a los estanques reales del Egipto lágida, sólo son mencionados por Platón en relación a las divisiones de la ciencia de la cría, sin mayores detalles (Pol. 264 c). Lafon (2001: 164) destaca que el vocabulario latino de los estanques es mucho más rico que el griego, lo que refuerza la idea de una especialidad romana.

83. Sobre el lugar del pescado en la alimentación griega, v. el estudio profundizado de Collin-Bouffier (2008). Sobre Arcestratos y su entorno cultural, Olson - Sens (2000).

84. Mención en Apuleyo, que cita una parte (Apol. 39, 2). Wallace-Hadrill (2008: 338-345) alude a la importancia de esta herencia griega de valores ligados al banquete y el consumo de pescados refinados: ve allí la polarización de la legislación suntuaria romana sobre alimentación.

85. Es revelador que las murenas se convirtieran en emblema de este modo de vida particular: las anécdotas recogidas por Plinio (NH 9, 172); las que reúne más tarde Macrobio en un capítulo particular (Sat. 3, 15); la idea probablemente falsa según la cual el Murena que había inventado la cría le debía su apodo (cf. n. 28), todo esto atestigua el recuerdo duradero dejado por el entusiasmo por los estanques.

86. Es el argumento principal que aducía Hortensio para impulsar a Pompeyo Craso a retirar su proyecto de ley suntuaria en 55.

87. Suet., Tib. 34, 2. Suetonio menciona al mismo tiempo una medida de vigilancia de las tabernas, confiada a los ediles, que parece mostrar otra lógica: cf. la contribución de M.A. Le Guennec.

original de este medio geográfico, su valorización cultural a través de las referencias odiseicas que cultivaban tanto las investigaciones eruditas como los gustos arquitectónicos, especialmente el conocido modelo de la gruta (Lafon, 2001: 198-203)⁸¹.

Es quizás del lado de la helenización de la aristocracia romana que hay que buscar las raíces no tanto del desarrollo de los estanques dedicados a la cría de peces de mar prestigiosos, puesto que la documentación ha conservado tan pocos rastros de estanques en el mundo griego que se puede dudar de que hayan valido como antecedentes⁸², sino del gusto por los peces refinados. Desde la época clásica, era un rasgo cultural propio de Grecia occidental, Sicilia y la Italia meridional, y conoció una expansión particular durante el período helenístico. Testigo de ello es el desarrollo en esta región de una literatura gastronómica, ilustrada por el poema de Arcestratos de Gela, cuyos fragmentos han sido transmitidos por Ateneo⁸³. Sabemos que el poeta Ennio hizo una adaptación⁸⁴, signo de que este tipo de platos comenzada a interesar en Roma desde esta época, y encontró un éxito que confirman las comedias de Plauto. Pero también sabemos que en el mundo griego el consumo del pescado, particularmente los de mar y refinados, que entraban en la categoría del *opson*, implicaba toda suerte de asociaciones negativas, morales y políticas, extensamente testimoniadas por los autores cómicos y los oradores (V. N. Purcell, de Davidson y Gilula en Wilkins - Harvey - Dobson, 1995), y que, por otra parte, las ciudades de Italia del Sur eran consideradas emblemáticas de la *truphè*. Así, no es sólo el gusto por los peces refinados lo que se implanta en Roma desde comienzos del s. II, sino también todas las valoraciones ligadas, valoraciones positivas de distinción y refinamiento, valoraciones negativas de lujo extravagante y corruptor, que se constituyen en fuente para la estigmatización social y política.

Podemos preguntarnos, entonces, si este fenómeno de transferencia cultural, que engloba a la vez los hábitos de consumo, su rol en la distinción social y las valoraciones políticas y morales, polarizándose en la región donde se concentraban los estanques, no ha tenido una influencia determinante sobre las representaciones que le han estado asociadas en época de Varrón. En otras palabras, su insistencia en denunciar las incoherencias económicas de la cría de peces refinados expresaba una reticencia de otro orden, moral y social, frente a una evolución visible en la región: los estanques se habían convertido en un elemento del modo de vida específico de la alta aristocracia, ya no solamente un medio para diversificar los rendimientos⁸⁵.

De este modo, hacia el fin de la República, la élite senatorial ha penetrado en los mecanismos de la economía del lujo alimenticio. Ya no está en posición de consumidora, sino también de productora, y su inversión en la producción ha quizás radicado con mayor profundidad el lujo en su modo de vida. La distancia entre las críticas de Catón, durante la primera mitad del s. II, sobre los gastos, los precios, la posesión de objetos, y las de Varrón sobre los estanques permite medir la profundidad de los cambios que tuvieron lugar. Éstos dan un rasgo de verosimilitud a nuestra hipótesis de partida: el alejamiento creciente de estas élitas en relación a la legislación suntuaria, que descansa sobre la reivindicación de un modo de vida⁸⁶, podría estar relacionado también con su compromiso con la producción y la voluntad de conservar el provecho que reportaba.

La toma de conciencia de la profundidad de este cambio y su carácter irreversible sobrevive en la época de Tiberio, y sigue etapas que es interesante marcar. La primera, sobre la que nos informa Suetonio, se sitúa a comienzos del reino: "Quejándose con severidad de que tres salmonetes se hubieran vendido a 30.000 sestericios [...] exigió que los precios de los alimentos fueran regulados todos los años por decisión del Senado"⁸⁷. Es una medida que recuerda la tarifa impuesta por la ley de Sila, con la diferencia que el Senado está implicado en su ejecución. Sin duda, la intención de

Tiberio es desarticular la resistencia a las medidas suntuarias que había caracterizado la actitud de los senadores del último siglo de la República. La segunda etapa se ubica en el 16: dos senadores provocaron un debate sobre el tema del aumento del lujo y reclamaron que se impusieran límites, otro, Asinio Gallo, se opuso vigorosamente, con argumentos que recuerdan los de Hortensio, el enriquecimiento general y la dignidad superior de los senadores; para él, el lujo se ha convertido en parte integrante del modo de vida de los senadores. Su perspectiva se impone, signo de que persiste entre los senadores el rechazo de toda restricción autoritaria, y Tiberio rechaza tomar medidas⁸⁸: es el inicio de un cambio político. La tercera etapa es bien conocida, gracias al largo desarrollo que le dedica Tácito⁸⁹. En el 22, nuevo debate, y respuesta clara de Tiberio a los pedidos de los senadores: el lujo está tan extendido que no es posible dar marcha atrás, todas las tentativas pasadas en ese sentido han fracasado, por lo que él renuncia a las medidas suntuarias. Su verdadera preocupación, dice, es velar por el aprovisionamiento de Roma, gracias a los recursos de las provincias. La argumentación se sitúa sobre el terreno económico, sin alusión al rol de los senadores en la producción, pero las palabras finales: “Si los recursos de las provincias nos faltan, seguramente nuestros bosques y villas nos proveerán”, se deben quizás comprender como un mensaje para los senadores, un llamado de atención sarcástico sobre su implicación en la producción de alimentos de lujo en detrimento de los necesarios para el abastecimiento de la capital⁹⁰.

Finalmente, todo ocurre como si la implicación de las élites senatoriales en los circuitos económicos del lujo alimenticio, en el último siglo de la República, hubiera consolidado el valor social y cultural de éste y hubiera vuelto inoperante todo intento de limitar sus manifestaciones. Es lo que Tiberio comprende bien, y que lo conduce a poner término a la represión del lujo por el recurso a la ley.



Notas

- 1 Esta corriente de la investigación que en general enfoca a la vez el mundo griego y Roma se origina en los países anglosajones con los trabajos colectivos suscitados en los años 1980 por Oswald Murray, que se ubicaban explícitamente en la corriente de los *cultural studies*. Una decena de obras salieron de allí, de *Symptotica: a symposium on the “Symposium”* (Murray, 1990) a *Food in Antiquity* (Wilkins – Harvey – Dobson, 1995), e igualmente *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World* (Nielsen – Nielsen, 1998). Un balance de la empresa ha sido trazado por su iniciador en el coloquio de Toulouse en 2002, bajo el título *Symptotica – twenty years on, dans Symposium. Banquet et représentations en Grèce et à Rome* (Orfanos – Carrière, 2003). Esta corriente ha dado lugar más reciente mente para el mundo romano a monografías como *The Roman Banquet. Images of Conviviality* (Dunbabin, 2003) o *The Roman Community at table during the Principate* (Donahue, 2004), centrada sobre Rómea y las provincias occidentales. También se ha desarrollado en la investigación germanófona, como lo muestran algunos trabajos recientes, *Das römische Gastmal. Eine Kulturgeschichte* (Stein-Hölkeskamp, 2005) y *Mensa regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser* (Vössing, 2004), que incluye un capítulo sobre la Roma republicana; las actas del coloquio de Düsseldorf de 2005 a iniciativa del mismo estudioso, *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften* (Vössing, 2008) comprenden un rápido balance de la investigación anterior (7-8). Del lado francófono, a pesar del trabajo pionero *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques* (Schmitt-Pantel, 1992) (ver por el mismo autor un balance de la historiografía de los veinte años siguientes sobre el tema los *DHA*, suppl. 7, 2012: 73-93), los trabajos han

88. Tac., *Ann.* 2, 33.

89. *Ann.* 3, 52-54. El debate y la respuesta de Tiberio, bajo la forma de una carta dirigida a los senadores, son seguidos por el excursus histórico, muy a menudo comentado, en el que Tácito vuelve sobre el avance del lujo desde la República.

90. 3, 54, 8 : *Nisi prouinciarum copiae et dominis et seruitiis et agris subuenerint, nostra nos scilicet nemora nostraeque uillae tuebuntur*. Toda la dificultad de la interpretación descansa sobre el sentido que se le dé a las palabras *nemora* – forêts, en alusión a la madera, comportando parques de caza – et *uillae* – casas confortables o dominios. Cf. las reflexiones de Martin (1971: 332, n. 1) que propone ver en esta fórmula una suerte de resumen de los libros I y II de las *Res rusticae* de Varrón, y comprender que Tiberio haría alusión al abandono de la agricultura en provecho de la cría extensiva y de la *pastio uillatica*.

sido menos numerosos y la investigación se ha orientado hacia la historia de la alimentación. Citemos *Le convivium romain et la distinction sociale* (Tchernia, 2008) y *Les manières de table dans le monde gréco-romain* (Nadeau, 2010). Un análisis de esta corriente historiográfica, para Roma, presentada por C. Badel en los *DHA* (suppl. 7, 2012: 133-157). (En página 24.)

- 14 Macr., *Sat.*, 3, 17, 11, de donde se deduce que los productos afectados (*pisces, offulae*) son platos refinados. Los objetivos de esta medida difieren de aquellos de las tarifas para pescados conocidas por las inscripciones del s. III para Delfos y la ciudad beocia de *Akraiphia*, así como de la tarifa para las tripas de la inscripción agronómica del Pireo de época de Sila (sobre estos documentos, v. Bresson, 2002). Sobre la ley suntuaria de Sila, v. Coudry (2007a), y para una discusión sobre sus objetivos, Wyetzner (2002). (En página 26.)
- 18 Lafon (2001: 158-179) que compara las indicaciones literarias con la documentación arqueológica, presentada en un cuadro sintético en las páginas 174-176. El estudio material de los estanques registrados en Italia había sido ya objeto de una síntesis, mucho más general, pero acompañada de un precioso catálogo (Higginbotham, 1997). Las conclusiones de X. Lafon han sido retomadas, para las *villae maritimae* del Lacio y de Etruria, en la síntesis de Marzano (2007), que incluye también un catálogo y abundante cartografía. Sobre la especialización en las especies marinas, Varr., *RR* 3, 3, 9-10. (En página 27.)
- 45 Varr., *LL* 5, 147 : “ *Forum Cuppedinis* (el mercado de los *gourmets*), expresión tomada de *cup-pedium* (golosina), es decir *fastidium* (gusto delicado) ; muchos lo llaman *Forum Cupidinis* (el mercado de la tentación), ligando la expresión a *cupiditas* (deseo) ” (trad. J. Collard, Belles-Lettres, 1954) (Cf. De Ruyt, 1983: 243-245). Columela, Horacio, Festo indican una situación idéntica para el comienzo del Imperio. Parece que se encuentra confirmación indirecta de esta preponderancia del circuito del mercado en ciertos autores de este período, evocando el ideal de autarquía que rechaza el recurso al mercado y valoriza el consumo exclusivo de los productos del dominio, ya con nostalgia, como Juvnal en la famosa *Sátire* 11, ya con ironía, como Horacio en los versos que serían, si seguimos la interpretación atractiva de Martin (1971: 337), una réplica al “viejo de Tarento” de las *Géorgiques* (*Ep.*, 2, 2, 167-171), ya con una franca burla, como Petronio, mostrando de manera cómica que los dominios de Trimalción lo abastecen de todo (*Sat.*, 38, 1-5). (En página 29.)

Bibliografía

- » Baltrusch, E. (1989). *Regimen morum : die Reglementierung des Privatlebens der Senatoren und Ritter in der römischen Republik und frühen Kaiserzeit*, Munich.
- » Bottiglieri, A. (2002). *La legislazione sul lusso nella Roma repubblicana*, Napoli.
- » Bresson, A. (2002). *La cité marchande*, Bordeaux, 2002, capítulo VIII, *L'inscription agoronomique du Pirée et le contrôle des prix de détail en Grèce ancienne*, p. 151-182.
- » Clemente, G. (1981). *Le leggi sul lusso e la società romana tra il III e il II secolo a.C.*, en A. Giardina, A. Schiavone (dir.), *Società romana e produzione schiavistica*, Rome-Bari, III, p. 3-14.
- » Collin-Bouffier, S. (2008). *Le poisson dans le monde grec, mets d'élite?*, en J. Leclant, A. Vauchoy, M. Sartre (dir.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, p. 91-121.
- » Coudry, M. (1998). *Luxe et politique dans la Rome républicaine : les débats autour des lois somptuaires, de Caton à Tibère*, en M. Coudry (dir.) *Les petits-fils de Caton : attitudes à l'égard du luxe dans l'Italie antique et moderne* (colloque Mulhouse 1997), *Chroniques italiennes* 54, p. 9-20.
- » Coudry, M. (2004). *Loi et société : la singularité des lois somptuaires de Rome*, in CCG, 15, p. 135-171.
- » Coudry, M. (2007a). *Loi Cornelia sumptuaria*, en LEPOR. *Leges Populi Romani*, sous la dir. de Jean-Louis Ferrary et Philippe Moreau [En ligne]. Paris : IRHT-TELMA, URL : <http://www.cn-telma.fr/lepor/notice163/>. Fecha de actualización: 28/11/2014.
- » Coudry, M. (2007b). *Loi Fannia sumptuaria*, dans LEPOR. *Leges Populi Romani*, bajo la dir. de Jean-Louis Ferrary y Philippe Moreau [En ligne]. Paris : IRHT-TELMA, URL : <http://www.cn-telma.fr/lepor/notice380/>. Fecha de actualización: 28/11/2014.
- » Coudry, M. (2007c). *Loi Licinia sumptuaria*, dans LEPOR. *Leges Populi Romani*, bajo la dir. de Jean-Louis Ferrary y Philippe Moreau [on line]. Paris : IRHT-TELMA, URL : <http://www.cn-telma.fr/lepor/notice510/>. Fecha de actualización: 28/11/2014.
- » Coudry, M. (2007d). *Rogatio sumptuaria de Pompée et Crassus*, en LEPOR. *Leges Populi Romani*, bajo la dir. de Jean-Louis Ferrary y Philippe Moreau [En ligne]. Paris : IRHT-TELMA, URL : <http://www.cn-telma.fr/lepor/notice617/>. Fecha de actualización: 10/7/2014.
- » Coudry, M. (2012). *Lois somptuaires et regimen morum*, dans J.-L. Ferrary (dir.), *Leges publicae. La legge nell'esperienza giuridica romana* (CEDANT, 8), Pavie, p. 489-513.
- » D'Arms, J. (1998). *Between public and private : the epulum publicum and Caesar's horti trans Tiberim*, en M. Cima, E. La Rocca (dir.), *Horti Romani*, Rome, p. 33-43.
- » D'Arms, J. (2003 [1970]). *Romans on the Bay of Naples*, Bari.
- » De Ruyt, C. (1983). *Macellum, marché alimentaire des Romains*, Louvain.
- » Donahue, J. F. (2004). *The Roman Community at table during the Principate*, Michigan. DOI: 10.3998/mpub.22968
- » Dubois-Pelerin, E. (2008). *Le luxe privé à Rome et en Italie au Ier siècle ap. J.-C.*, Rome.
- » Dunbadin, K. M. D. (2003). *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge.
- » Ferrary, J.-L. (1988). *Philhellénisme et impérialisme*, Rome (BEFAR, 271).

- » Gabba, E. (1981). *Del buon uso della ricchezza*, in *RSI*, 93, p. 541-558 (*Ricchezza e classe dirigente romane fra III e I sec. a.C.*, Milan, 1988, p. 26-44).
- » Gros, P. (2001). *L'architecture romaine. 2. Maisons, palais, villas et tombeaux*, Paris.
- » Gruen, E. (1974). *The Last Generation of the Roman Republic*, Berkeley-Los Angeles-Londres.
- » Harvey, P. B. (1979). C. 114-115 : Mentula, Bonus Agricola, dans *Historia*, 28, p. 329-355.
- » Higginbotham, J. (1997). *Piscinae. Artificial Fishponds in Roman Italy*, Chapel Hill-Londres.
- » Ioannatou, M. (2006). *Affaires d'argent dans la correspondance de Cicéron : l'aristocratie sénatoriale face à ses dettes*, Paris.
- » Kronenberg, L. (2009). *Allegories of Farming from Greece and Rome. Philosophical Satire in Xenophon, Varro, and Virgil*, Cambridge.
- » Lafon, X. (2001). *Villa maritima. Recherches sur les villas littorales de l'Italie romaine*, Rome (BEFAR, 307).
- » Linderski, J. (1974). *The mother of Livia Augusta and the Aufidii Lurcones of the Republic*, dans *Historia*, 23, p. 463-480.
- » Martin, R. (1971). *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques et sociales*, Paris.
- » Mathieu, N. (1999). *Histoire d'un nom. Les Aufidii dans la vie politique, économique et sociale du monde romain*, Rennes. DOI: 10.4000/books.pur.11407
- » Marzano, A. (2007). *Roman Villas in Central Italy. A Social and Economic History*, Leyde-Boston.
- » Marzano, A. (2013). *Harvesting the Sea. The Exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean*, Oxford.
- » Marzano, A., Brizzi, G. (2009). *A quantitative approach to the study of marine aquaculture*, en *JRA*, 22/1, p. 215-230.
- » Murray, O. (dir.) (1990). *Symptotica : a symposium on the "Symposion"*, Oxford.
- » Nadeau, R. (2010). *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes-Tours. DOI: 10.4000/books.pur.186
- » Nielsen, I., Nielsen, H. S. (dir.) (1998). *Meals in a Social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World*, Aarhus.
- » Olson, S. D., Sens, A. (2000). *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the fourth century BCE*, Oxford.
- » Orfanos, C., Carrière, J.-L. (dir.) (2003). *Symposium. Banquet et représentations en Grèce et à Rome en Pallas*, 61, p. 13-21.
- » Purcell, N. (1985). *Wine and Wealth in Ancient Italy*, en *JRS*, 75, p. 1-19. DOI: 10.2307/300648
- » Rinkewitz, W. (1984). *Pastio villatica. Untersuchungen zur intensiven Hoftierhaltung in der römischen Landwirtschaft*, Francfort-Berne-New York.
- » Schatzman, I. (1975). *Senatorial Wealth and Roman Politics*, Bruxelles.
- » Schneider, K. (1950). *RE XX*, 2, s.v. *Piscina*, 1783-85.
- » Schmitt-Pantel, P. (1992). *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome (CEFR, 157).
- » Stein-Hölkeskamp, E. (2005). *Das römische Gastmal. Eine Kulturgeschichte*, Munich.

- » Tchernia, A. (2016 [1986]). *Le vin de l'Italie romaine*, Rome (BEFAR, 261).
- » Tchernia, A. (2008). *Le convivium romain et la distinction sociale*, en J. Leclant, A. Vauchez, M. Sartre (dir.), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, p. 147-156.
- » Van Oothen, J. (1968). *Piscinarii*, dans *LEC*, 36, p. 41-46.
- » Verboven, K. (2002). *The Economy of Friends. Economic Aspects of Amicitia and Patronage in the Late Republic*, Bruxelles, 2002 (Collection Latomus, 269).
- » Vössing, K. (2004). *Mensa regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, Munich-Leipzig.
- » Vössing, K. (dir.) (2008). *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften*, Stuttgart.
- » Wallace-Hadrill, A. (2008). *Rome's Cultural Revolution*, Cambridge. DOI: 10.2307/301187
- » Wilkins, J., Harvey, D., Dobson, M. (dir.) (1995). *Food in Antiquity*, Exeter.
- » Wyetzner, P. (2002). *Ulla's Law on Prices and the Roman Definition of Luxury*, en J.J. Aubert, B. Sirks (dir.), *Roman Law as a Reflection of Social and Economic Life in Antiquity*, Ann Arbor, p. 15-33.
- » Zanda, E. (2011). *Fighting Hydra-like Luxury : Sumptuary Regulation in the Roman Republic*, Londres.

